

RÉSERVE NATURELLE - cinsault 2023



ORIGINES & TERROIRS

Cinsault

Appellation : IGP Pays d'Oc

Label : Vin Biologique - Certifié par Ecocert

Rendement : 60 hl/ha

Les vignes se situent entre Béziers et Nîmes, leur étendue offre une large diversité de terroirs (sols argilo-calcaires, terrasses caillouteuses, galets roulés).



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendanges nocturnes pour éviter toute oxydation du raisin et garder sa fraîcheur. Dès réception à la cave, pressurage doux au pressoir pneumatique sous gaz inerte. Débourbage statique à froid. Fermentation réalisée à basse température (15°C) pour favoriser l'extraction des arômes. Elevage en cuve inox thermo régulée. Collage : Protéines de pois et Bentonite. Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION

ÉLÉGANT & SUBTIL



Robe rose litchi aux reflets nacrés



Notes de groseilles et de pêche



Belle fraîcheur, équilibrée, saline



ACCORDS METS & VINS

Carpaccio de daurade au citron vert et baies roses.

La touche Vegan : Brochettes aux légumes marinés et aux herbes.

Bouteille 75cl : Bordelaise - Code article : 523

Carton : 6 bouteilles

Palettisation : Europe / 750 bouteilles / 5 rangs x 25 cartons

EAN Bouteille : 3380330001753 - EAN Carton : 3380330003238




JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW

CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS